

# Moelleux au chocolat, salade de mangue et crème Chantilly





30 minutes



6 personnes

## Moelleux au chocolat, salade de mangue et crème Chantilly

### moelleux chocolat

100 g de chocolat noir  
100 g de beurre  
100 g de sucre  
3 œufs (150 g.)  
50 g de farine  
5 g de levure chimique

### salade de mangue

1 mangue  
10 feuilles de menthe  
baie rose ( option)  
½ citron

### chantilly

20 cl de crème liquide 30%  
20 g de sucre  
1 c à c extrait de vanille



## Première étape, le moelleux au chocolat

🌀 Avant de commencer, mettre au frais le bol et le fouet qui serviront pour la chantilly.

🌀 Dans un autre bol, mettre le chocolat coupé en morceaux avec le beurre.

🌀 Faire fondre au micro onde ou au bain marie.

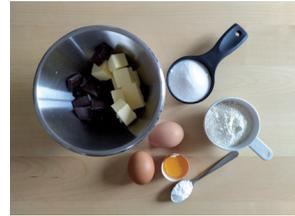
🌀 Rajouter le sucre, puis les œufs entiers, Bien mélanger au fouet.

🌀 Incorporer la farine tamisée avec la levure chimique.

🌀 Remplir les ramequins à la moitié.

🌀 La cuisson est très simple et rapide. Cuisson au micro onde dans le ramequin environ 1 minute et demi. Ne pas cuire entièrement pour garder le cœur liquide.

🌀 A la cuisson, le moelleux va gonfler, puis retomber en refroidissant pour laisser la place à la salade de mangue et pocher la chantilly à Paide de la Multidouille



## Deuxième étape, la mangue et chantilly



### Salade de mangue

- ☛ Tailler une mangue bien mure en petits morceaux.
- ☛ Emincer les feuilles de menthe, puis les rajouter à la mangue.
- ☛ Presser le jus d'un demi citron et mélanger,  
Garder au frais,
- ☛ Il est possible de rajouter un peu de baies rose ou poudre de piment chili ( un peu) pour donner du peps ...

### Chantilly

- ☛ Verser la crème froide dans le bol ( du réfrigérateur).
- ☛ Battre la crème au fouet, puis ajouter en pluie le sucre et l'extrait de vanille lorsque la crème commence à s'épaissir.
- ☛ Débarrasser la crème dans une poche à douille à l'aide de la Multidouille

## Dernière étape, le dressage

🌀 Disposer la salade de mangue bien fraîche, sur les moelleux encore tièdes.



🌀 A l'aide de la Multidouille pocher la crème chantilly par dessus.



